

# Unsere weissen Klassiker

## **Johannisberg, Fernand Cina | 70 cl | 42**

Fakten: gekeltert aus der Sylvaner Traube. Ein charmanter Wein mit einem Hauch von Rustikalität und Volumen, ausgeglichen durch eine herrliche Frische am Gaumen und dem Duft der Williams Birne. Ein Hauch von typischer Bitterkeit.

Passt zu: Vorspeisen, Salatspeisen, Aperitif, Spargeln

## **Humagne Blanc, Fernand Cina | 70 cl | 48**

Fakten: Der Humagne Blanc ist eine exquisite Rarität. Er beglückt diejenigen, die seinen weinigen Charakter, seinen Duft nach Obstgartenblüten, seine leichte und belebende Säure und seinen zart mineralischen Geschmack entdecken.

Passt zu: Aperitif, Käseplatten, Vorspeisen, Fisch, weissem Fleisch

## **Heida, Fernand Cina | 70 cl | 48**

Fakten: hergestellt aus der Savagnin Blanc oder Païen Traube. verkörpert er die Komplexität mit floralen Noten und die Mineralität im Bouquet. Am Gaumen ist er ein dynamischer, harmonischer und vollmundiger Wein mit lebendiger Struktur und einem langen, leicht iodigen Abgang.

Passt zu: weissem Fleisch, Vorspeisen, Lachs, Käseplatten, Aperitif

## **Petite Arvine , Fernand Cina | 70 cl | 50**

Fakten: Sowohl zart als auch kraftvoll am Gaumen, ist er mit seinen Düften von Glyzinien, Rhabarber und rosa Grapefruit ein Fest für die Seele. Er hinterlässt einen sehr persönlich subtilen, salzigen Touch auf den Lippen.

Passt zu: Fisch, Vorspeisen, Aperitif, Käseplatten

## **Muscat, Fernand Cina | 70 cl | 50**

Fakten: Der Muscat ist ein sehr ausdrucksstarker, aromatischer Wein mit einem Bouquet von frischen Trauben und Rosenblättern. Hell, fruchtig und knackig am Gaumen sorgt er für gute Laune.

Passt zu: Käseplatten, Aperitif

## **Cuvée Blanche '56, Fernand Cina | 70 cl | 50**

Fakten: Diese Cuvée wird aus der Sémillon, Sauvignon Blanc, Marsanne blanche & Heida-Traube gekeltert. Er offenbart ein Gemisch von Früchten mit einer leichten und subtilen Süße im Abgang. Harmonischen und sehr ausdrucksstarken Wein

Passt zu: Vorspeisen, Salatspeisen, Aperitif





# Ob zum Apéro oder zum Geniessen

## **Cinsecco, Domaines Kreuzritter | 75 cl | 38**

Fakten: Dieser Salgescher Schaumwein wird aus der Pinot Noir Traube gekellert als Blanc de Noir. Fruchtigen & frischen Abgang.

Passt zu: Aperitif

## **Dôle Blanche, Gregor Kuonen | 50 cl | 25**

Fakten: Wird aus Pinot-Noir & Gamay vinifiziert. Das Vorherrschen des Pinot Noir in diesem Zusammenspiel verleiht diesem Charmeur die Rasse des Weissweins mit dem Körper des Rotweins

Passt zu: Aperitif, kalte Platte, Fisch

## unser Süssweine

### **Rahja, Assamblage Blanc doux | 37.5 cl | 45**

Fakten: Rahja ist der Name einer Hindu-Göttin. Sie wird für Wein, Rausch und Liebe verehrt. Assamblage aus Sémillon & Sauvignon Blanc. Im Bouquet vollmundig, rund, komplex & erfrischend erinnert an exotische Früchte wie Ananas & Pfirsich

Passt zu: Dessert & Käse

### **Salquenen doux Pinot Noir flétri | 37.5 cl | 44**

Fakten: gekellert aus der Pinot Noir Traube. Eine funkelnde rubinrote Farbe. Weich am Gaumen mit schöner Tanninpräsenz. Fruchtig, erfrischend, reichhaltig & leicht Note nach Mokka

Passt zu: Dessert

### **einige Auszeichnungen der Weine von Fernand Cina SA**

Johannisberg	2016	La Sélection, Silber
	2017 & 2022	Expovina Wine Trophy, Silber
Humagne Blanc	2019	Grand Prix du Vin Suisse, Gold
	2021	Swiss Wine-Les Vins du Valais, Gold
		La Sélection des Vins du Valais, Gold
Heida	2021	Concours Mondial de Bruxelles, Gold
	2022	La Sélection des Vins du Valais, Gold
Rahja	2021	Grand Prix du Vin Suisse, Gold

*"Weine sind wie eine Frau - unbeständig, zurückhaltend und schwer zufriedenzustellen. Wann immer man sie öffnet, riskiert man enttäuscht zu werden, sind sie aber in Form - und das sind sie bei guter Pflege meistens - welche Wonnen!"*

*Baron Philippe de Rothschild*

*Eigentümer des Weingutes Château Mouton-Rothschild*

# Weine der Domaines Kreuzritter

## Salut, Domaines Kreuzritter | 75 cl | 40

Fakten: Dieser Begrüssungswein, gekeltert aus der Chasselas-Traube, ist im Gaumen trocken, rassig, erfrischend und bekömmlich

Passt zu: Aperitif, Raclette, Fisch

## Johannisberg, Domaines Kreuzritter | 75 cl | 42

Fakten: vinifiziert aus der Gros Rhin-Traube mit floraler Note, muskulöse Fruchtigkeit mit einem Hauch von Mandeln & grosszügige Fülle

Passt zu: Aperitif, Spargeln, Fisch, Weichkäse

## Gamaret, Domaines Kreuzritter | 75 cl | 48

Fakten: Kreuzung aus Gamay & Reichensteiner ist frühreif duftet nach reifen Kirschen, würzig strukturiert mit feinem Tannin. Breiter Abgang mit angenehmen Frucht-Säure-Spiel.

Passt zu: rustikale Speisen, oder einfach als verführerischer Sommerwein

## Cornalin, Domaines Kreuzritter | 75 cl | 51

Fakten: in Salgesch auch "Höllenstein" genannt, ist launisch, sensibel & spätreif. Granatrot mit violetten Reflexen, blumiges Bouquet, kräftiger Körper.

Passt zu: Wild, Lamm, Rind & Käse

## Diolinoir, Domaines Kreuzritter | 75 cl | 52

Fakten: Kreuzung aus Rouge de Diolly & Pinot Noir, fäulnisresistent, sehr fruchtbar. Farbkräftig, aromatisch geprägt von Kirschen und schwarzen Beeren, voll und gut strukturiert mit dichtem Tanningewebe

Passt zu: Fleischgerichten aller Art

## Le Refuge Rouge, Domaines Kreuzritter | 75 cl | 54

Fakten: Aus der Domaine „Le Refuge“, einer einzigartigen Reblandschaft in Salgesch stammt unser im August 2006 zum Pinot Noir-Weltmeister erkorene Wein. Aromen von roten Beeren und trockenen Wiesenblumen, präsenre Frucht, feurig, wenig, samtig-füllig, nachhaltiger Abgang.

Passt zu: rotem Fleisch, Trockenfleisch, Hartkäse, einfach zum Geniessen.



**Domaines Kreuzritter**

3970 Salgesch

GmbH

# Rotwein Spezialitäten

## **Cabernet Franc, Fernand Cina | 75 cl | 72**

Fakten: Limitierter Anbau & 10 Monate im Eichenfass. Geschmacklich erinnert er an schwarze Beeren, milde Gewürze & leichte Mokkanoten  
Passt zu: rotem Fleisch

## **Malbec, Fernand Cina | 75 cl | 73**

Fakten: Rebsorte Malbec. Dieser dunkelrote Nektar ist lebhaft, fruchtig, reichhaltig, samtig, vollmundig und die leichten Tannine hinterlassen im Gaumen den Geschmack von Waldbeeren und in der Nase fasziniert er mit Aromen von schwarzer Kirsche und rauchiger Note  
Passt zu: würzigen Speisen, rotem Fleisch, Wild, Käseplatten

## **Tempranillo, Fernand Cina | 75 cl | 85**

Fakten: dieser Tempranillo reift 10 Monate in Eichenfässern. Dünfte mit Aromen von Pflaumen, Trockenfrüchten, Leder & Tabak  
Passt zu: Käseplatten & rotem Fleisch

## **La Maîtresse, Fernand Cina | 75 cl | 89**

Fakten: : Barriqueausbau, Schweizerische Premiere, 13 Traubensorten. Vielfältige Aromen von Früchten & Gewürzen. Seidige Tannine in einem opulenten Körper welche sich in einem langen Abgang fortsetzen.  
Passt zu: Käseplatten & rotem Fleisch



**FERNAND CINA**  
SALGESCH • SALQUENEN

### **unsere Magnum Weine**

**Pinot Noir, Fernand Cina | 150 cl | 90**

**Cabernet Franc, Fernand Cina | 150 cl | 150**

**Cuvée Prestige, Fernand Cina | 150 cl | 150**

**Merlot, Fernand Cina | 150 cl | 150**

**Malbec, Fernand Cina | 150 cl | 160**

**Tempranillo, Fernand Cina | 150 cl | 175**

**La Maîtresse, Fernand Cina | 150 cl | 185** Auf Vorbestellung

*Vinum bonum deorum donum.*  
*("Ein guter Wein ist ein Geschenk der Götter.")*  
*Römisches Sprichwort*

# zu einem guten Essen oder einem Gespräch geniessen...



## Gamay, Fernand Cina | 70 cl | 39

Fakten: Eine rubinrote Farbe mit intensiven Aromen von roten Beeren, jedoch mild, fruchtig, elegant & fruchtig.

Passt zu: Vorspeisen, Grilladen & Aperitif

## Pinot Noir, Fernand Cina | 70 cl | 42

Fakten: traditioneller & kräftig im Ausbau mit Aromen von Waldfrüchten, Pflaumen & Caramel. Im Gaumen eine samtige & weiche Textur

Passt zu: Ragout & Käsegerichten

## Cuvée Rouge '56, Fernand Cina | 70 cl | 54

Fakten: diese Assemblage aus Sangiovese, Pinot Noir & Merlot ergibt einen Wein mit Komplexität, Fruchtigkeit, Würze & angenehmen Tanninen, welche leicht austrocknend wirken.

Passt zu: Wild & rotem Fleisch, oder einfach zu einem Gespräch

## Cornalin, Fernand Cina | 70 cl | 56 | 37.5 cl | 35

Fakten: "Rouge du pays" die älteste Rebsorte welche im Wallis angebaut wird. Bouquet von Kirschen & Erdbeeren, seidig elegant und fruchtig.

Wache Tannine zeichnen den verführerischen, vereinender Wein aus.

Passt zu: rotem Fleisch & Käseplatten

## Humagne Rouge, Fernand Cina | 70 cl | 56

Fakten: Ein echter Walliser, aus unserer Region nicht mehr wegzudenken.

Aromen von Walbeeren, Waldboden, Gestrüpp & Veilchen. Die Persönlichkeit dieser Rebsorte zeichnet sich durch milde, geschmeidige Struktur, runde und zarte Tannine aus

Passt zu: Alpkäse, Pilzgerichten, Wild & einheimischem Käse

## Syrah, Fernand Cina | 70 cl | 56 | 37.5 cl | 35

Fakten: der Syrah ist etwa vor 100 Jahren aus dem Vallée du Rhône in Frankreich, ins Wallis gelangt. Violette Reflexe, würziges Bouquet von Pfeffer und Nelken, reichhaltig, karamellisiert mit seidiger Textur & raffinierten Tanninen

Passt zu: rotem Fleisch & Käseplatten





# Befreundete Kellereien

## Harmonie, Cave du Rhodan | 75 cl | 58

Cuvée aus Cornalin Pinot Noir & Syrah. Jede Sorte trägt das ihre zum Gelingen bei. Ein Wein voller Zwischentöne, beerig und würzig, hell und dunkel.

## Cornalin, F.J. Mathier | 75 cl | 55

Ein dichter und gehaltvoller Cornalin mit Noten von Cassis & Holunder wie auch blumiger Nase.

Besonderheit: Vin du Parc Naturpark Pfyn-Finges, Label Schweizer Pärke

## Sélection "Gregor Kuonen" | 75 cl | 58

Eine rote Assemblage vom Gründervater Gregor Kuonen zum 85.

Geburtstag kreiert und mitentwickelt. Die Assemblage bleibt ein Geheimnis

## Tre Talenti, Albert Mathier & Fils | 75 cl | 60

Eine Assemblage vom Walliser Cornalin, Tessiner Merlot, St. Galler Pinot Noir. Die 3 Talenti vinifizieren diesen Wein, welcher sehr gut zu Teigwaren, Käse, rotem Fleisch, traditionelle Speisen & Fleischfondue passt.

## Everest, Domaines Chevalier | 75 cl | 62

| 50 cl | 49

Eine Assemblage aus Merlot und Ancelotta. Das blaue Etikett stellt den Himmel dar. Ein Berg, der den Himmel erreicht und ein wahrhaft göttlicher Wein. Unser Engagement: Pro verkaufte Flasche Sherpa, überweisen wir Fr. 1.- in die Swiss Sherpa Fondation zur Unterstützung verschiedener Bergvölker.

## Grand Crû, Weinschmiede | 75 cl | 59

Der Aristokrat unter den Salgescher Rotweinen. Für den Grand Crû gelten seit 1988 die strengsten Qualitätsanforderungen der Schweiz. Nur gerade 800 Gramm Trauben dürfen pro Quadratmeter produziert werden, der Zuckergehalt der Grand Crû Trauben muss über 96° Öchsle betragen. Zudem werden nur Trauben zugelassen, welche nach der Methode der integrierten Produktion, also umweltschonend, angebaut wurden. Eine "Aufzuckerung" oder Verschnitt oder Ausbau im Barriques ist untersagt.